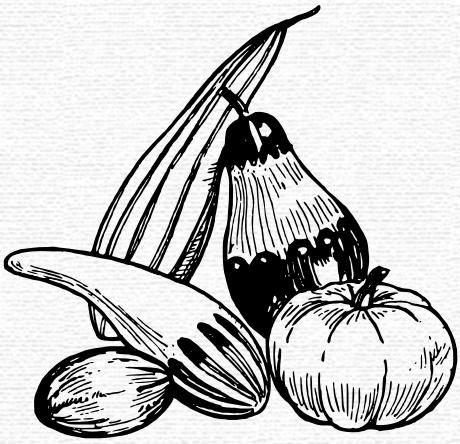
La carte

BY HC



Bienvenue,

L' équipe du Commerce vous propose un menu à base de produits frais et de saison. Nous nous efforçons de nous approvisionner auprès des producteurs locaux en veillant à la fraîcheur maximale des produits.

Nous sommes particulièrement vigilants quant à la traçabilité et à l'origine des matières premières. Ce désir de rechercher l'excellence peut conduire à l'absence de certains plats lors de votre visite. Ne nous en tenez pas rigueur, c'est la preuve de notre détermination à respecter nos engagements.

Notre carte évolutive prend en compte la saisonnalité des produits.

Amélie, Loïc, Marion et Enzo sont à votre écoute pendant le service avec un objectif commun : vous faire passer un agréable moment !

PROVENANCE DES PRODUITS :

Pains (table et burger) : Boulangerie Albouy, Rieupeyroux

Viande :
***Filet de veau d'Aveyron & du Ségala : Boucherie P. Themines**
***Tête de veau : Sovia (Onet-le-Château)**
***Bœuf : Vache achetée entière et choisie avec la SARL PRIVAT à Rieupeyroux**

***Volaille : Sovia (Onet-le-Château)**

Boucherie - Charcuteries - Tripous
L. Bourthoumieu (Rieupeyroux)
Poisson : LEMOSIN MAREA / SOBOMAR
Fromages : Charade, Distrisud (Marssac-sur-Tarn), Ferme de la Roselle
Foie gras : Aveyron foie gras (Luc la Primaube) , Sysco France (St Sulpice)
Fruits & Légumes : Morlhon (Lioujas)
Breton (Olemps) : Œufs, jambon, poitrine fumée

Desserts faits maison

FORMULES DU JOUR

Le midi en semaine

Entrée, Plat, Dessert	**15.50€**
Entrée, Plat,	**13.50€**
Plat, Dessert	**13.50€**
Plat unique	**11.50€**

Nos entrées

À LA CARTE

Carpaccio de betteraves, mousse de chèvre
14€

L'incontournable Salade César
(poulet pané, parmesan, tomates, sauce César)
14€

Œuf Bénédictine au saumon
15€

Velouté de butternut, burrata et chips de jambon
14€

Salade aux farçous
14€

Omelette au jambon blanc ou Ciboulette
11€

La Tête de Veau à notre façon
12€

Jambon à la croute de Laguiole
14€

Allergies présentes : Moutarde, céréales, lait, graines de sésame, crustacés, mollusques, lupins, œufs, poisson

Nos plats

À LA CARTE

Le Filet de Veau d'Aveyron & du Ségala,
foie gras poêlé
28€

Tripous de Rieupeyroux
15€

Camembert chaud, cochonaille et pomme de terre
16€

Côtelettes d'Agneau persillées
de Greffeuille à Rignac
22.00€

Pavé de Cabillaud à la plancha
et crumble de fruits secs
23.90€

Le Pendu de Gambas
à la compotée de tomates
26€

Boeuf bourguignon coquillette
15€

Notre Pavé de Bœuf
Sauce Roquefort
Bœuf issu de producteurs locaux
22€

Burger Big Del
(steak haché de bœuf, poitrine fumée, cheddar, sauce burger maison)
16€

Coquillettes jambon blanc emmental
(past'Aveyron Baraqueville)
12.00€

Tartare de Bœuf coupé au couteau
18€

Toutes nos viandes et poissons sont servis avec des légumes et féculant ou frites et salade

MENU

"HC"

27€

Carpaccio de Betterave à la mousse de chèvre

ou

Œuf Bénédictine au saumon

ou

Velouté de butternut et mozarella burrata

ou

Salade aux farçous

Pavé de Cabillaud à la plancha
et crumble de fruits secs

ou

Côtelettes d'Agneau persillées
de Greffeuille à Rignac

ou

Notre Pavé de Bœuf
Sauce Roquefort
Bœuf issu de producteurs locaux

ou

Tripous de Rieupeyroux

Dessert au choix

Allergies présentes : Arachides, poisson, céleri, lait, anhydride sulfureux et sulfites, moutarde, œufs, céréales, soja, lupins, noix, graines de sésame

VIANDE D'ORIGINE FRANCAISE

Menu du Ségala

38€

Mise en bouche

à suivre

Tête de veau à notre façon

à suivre

Filet de veau d'Aveyron & du Ségala
& son foie gras poêlé

à suivre

L'assiette de fromages

à suivre

Dessert au choix

Allergies présentes : Arachides, poisson, céleri, lait, anhydride sulfureux et sulfites, moutarde, œufs, céréales, soja, lupins, noix, graines de sésame

VIANDE D'ORIGINE FRANCAISE

Pour les pitchous

Jusqu'à 12 ans

MENU PETITOU

9€

Tenders de poulet maison
ou
Steak haché de bœuf frais
ou
Fish & Chips de Cabillaud

2 boules de glace
(la laitière)

MENU DES GRANDS !

11€

Assiette de saucisson

Tenders de poulet maison
ou
Steak haché de bœuf frais
ou
Fish & Chips de Cabillaud

---

2 boules de glace
(la laitière)

Nos desserts à la carte : 5.00€

Notre assiette de fromages locaux à la carte: 7.00€

BON APPÉTIT !

HC

Menu

Moules - Frites

Moules fraîches de Bouchot préparées sur le moment et triées à la main. Nous vous proposons des moules de Bouchot avec des arrivages 3 à 4 fois par semaine. Sauces préparées au moment et individuellement.

MENU MOULES
MARINIÈRES
17€

MENU MOULES
(AVEC CHOIX DE PARFUM)
19€

Mise en bouche

Moules au choix
(Curry, Marinières, Roquefort, Ail, Crème, Facon Thaï)

Dessert au choix

Allergies présentes: Arachides, poissons, céleri, lait, anhydrides sulfureux et sulfites, moutarde, œufs, céréales, soja, lupins, fruits à coque, graines de sésame, mollusques.

NOTRE CARTE
BY HC

ENTRÉES À LA CARTE

Feuilleté aux Pétoncles et fruits de mers 15€

Carpaccio de Courgettes & Magret fumé 14€

Tataki de Bœuf 120g 14€

Salade au Roquefort crémé, croutons & lardons 14€

Jambon à la croute de Laguiole fondu 14€

PLATS À LA CARTE

Filet de Veau d'Aveyron & du Ségala, foie gras poêlé 27€

Tripous de Rieupeyroux 15€

Crémaillou chaud de la Roselle 17€

Notre Pendu de Gambas 26€

Pavé de Bœuf d'Aubrac 22€
(Vache entière achetée à la fête de l'Aubrac à Nasbinals - Maison Conquet)

Filet Mignon de porc en croute d'herbes 21.90€

Burger Big Del 15€

Tataki de Boeuf 200g 20€

POUR LES PITCHOUS

TENDERS DE POULET & FRITES + 2 BOULES DE GLACES AU CHOIX
9€